

ЕДА

ОСТРОСЛОВ

Специи добавляют красок пресному блюду и серой жизни, уверяет Степан Михалков.

То, что раньше было на вес золота и менялось на драгоценности, теперь стоит на полках в супермаркете. Самые нужные специи — это перец и соль. Они раскрывают вкус продукта, не изменяя его. Это как проявитель при печати фотографий: мало подержал — все блеклое, передержал — все потемнело. Но кроме соли и перца есть масса интересных приправ. Например, кумин, или зира. В Европе он встречается редко, зато в Индии и Средней Азии — на каждом шагу: в плове, маринаде для мяса или приправе для салата. Один из самых популярных салатов — это помидоры с луком, растительным маслом и зирой. Вкуснее, чем его делают в Узбекистане, я не ел. Сочные помидоры и лук там режут прямо «на руке», и в этом, как поведал мне узбекский повар, и есть секрет. Дома я теперь тоже так делаю.

Шафран упоминался у египтян за полторы тысячи лет до нашей эры — не только как приправа, но и как благовоние, краситель и лекарство, в том числе стимулирующее любовные

Фотограф: СЛАВА ФИЛИППОВ



способности. Шафран был таким дорогим, что его даже

подделывали. Еще бы — ведь крокус, из тычинок которого добывают специю, цветет одну неделю в году, и ради килограмма надо вручную обработать несколько сотен тысяч цветков. Сегодня шафран найдется и в индийском рисе, и в испанской паэльле, и во французском буйабесе, где я его больше всего и люблю, но чаще его используют кондитеры.

Карри — сложносочиненная история. В его состав входит много чего, но основа — куркума, часто заменяющая дорогой шафран. Считается, что куркума идеально дополняет блюда, богатые белками, поскольку стимулирует полное их переваривание. В индийской кухне в ходу два вида карри — красный и зеленый. В тайской я встречал в основном зеленый, и лично мне по душе именно он, особенно в сочетании с лимонным сорго. Карри хорош для чего угодно — от гребешков и свежих овощей до баранины и курицы. Кстати, курица карри с паровым рисом побилла все рекорды популярности... угадывайте где? Не угадали — в Великобритании. Это у них колониальный флешбэк.

Как-то я оказался на Маврикии, тоже в прошлом колонии. И впервые познакомился с креольской кухней. Мой дед Вертинский пел про «маленького креольчика», но кто это такие и что они едят,

TATLER рецепт

Креветки в зеленом карри

от шеф-повара ресторана «Вертинский» Сеуо Тейк По
2 порции

- 6 очищенных креветок
- 1 ст. л. крахмала мандамин
- 2 яичных белка
- 1 ст. л. пасты зеленого карри
- 1/2 луковицы
- 1 лист кафир-лайма
- 1 лист лимонного сорго
- 1/2 стакана кокосового молока
- 2 ч. л. растительного масла
- 1 ч. л. красного перца чили
- 1 ч. л. зеленого перца чили
- 2 ст. л. сухого куриного бульона
- 1 ч. л. сахара
- 2 веточки кинзы
- Соль, белый перец

- К креветкам добавьте половину крахмала, тщательно перемешайте с небольшим количеством воды и оставьте на 15 минут. Затем креветки промойте в проточной воде и откиньте на дуршлаг.
- Для маринада перемешайте до однородной массы оставшийся крахмал, два белка, пол чайной ложки соли, щепотку белого перца. Положите креветки в маринад и уберите в холодильник на полчаса.
- Маринованные креветки обжарьте во фритюре до полуготовности. Нагрейте в сковороде-воке масло, выложите карри, нашинкованный лук, сорго, лайм, кокосовое молоко, чили и креветки. Доведите до кипения, добавьте сухой бульон, сахар и кинзу. Подержите минут пять — до загустения.
- Выложите в пиалу.

Дед пел про «маленького креольчика», но кто такие креолы и что они едят, я узнал на Маврикии.

я узнал только здесь. Креолы — потомки испанских и португальских переселенцев в Южную и Северную Америку, но по кухне я этого не заметил. Мне она напомнила индийскую, такую же пряную, но без жгучей остроты. Местные жители рассказали про некий ресторан-музей, принадлежавший сначала французу, потом англичанину. Стол накрыли на веранде, защищенной от солнца бамбуковыми циновками. Кроме меня, гостей в тот день не было, не было и меню, как, впрочем, и красивой посуды, и дорогих приборов. Зато курица с рисом и овощным рагу оказалась вкуснее любого меню. Что за специи туда добавили, я не понял, а объяснить мне не смогли. Чувствовалось, что так здесь готовят не для туристов, а для себя. Чтобы жизнь, которая, как и еда, бывает серой и безвкусной, наполнялась ароматами и красотой. ❖